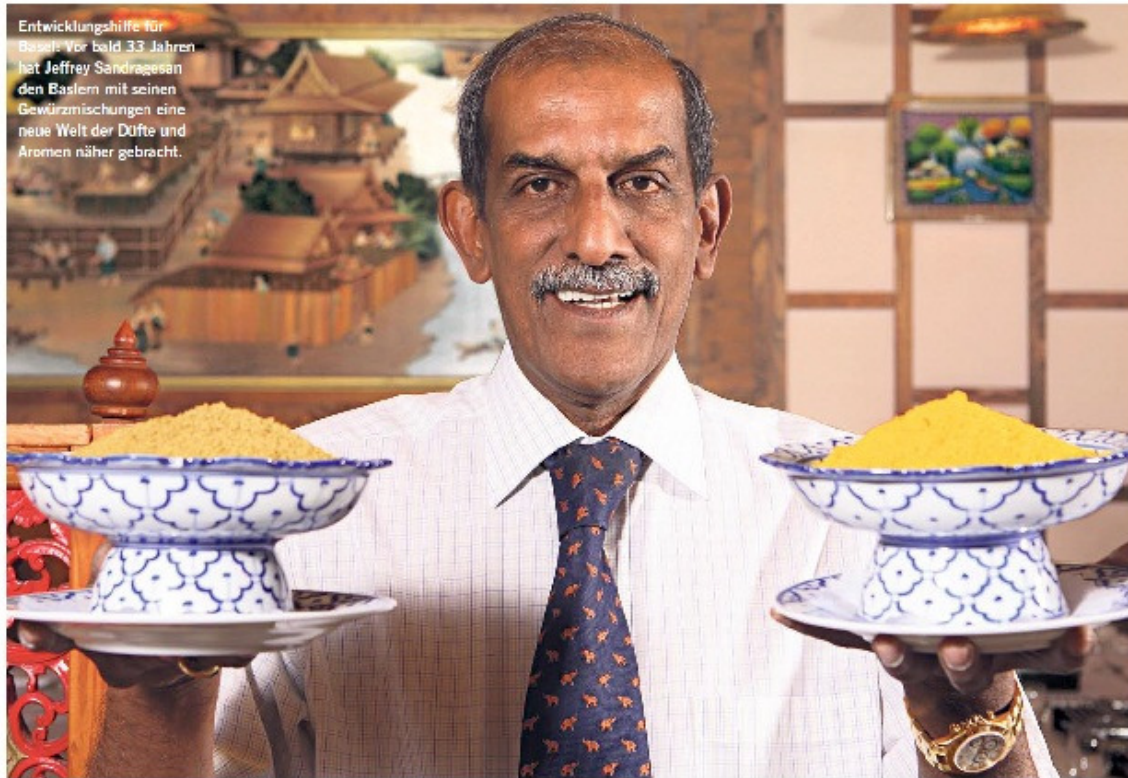


A la carte

Einsatz am Herd: Mit der «Saisonküche» bei Jeffrey Sandragesan.



Entwicklungshilfe für Basel: Vor bald 33 Jahren hat Jeffrey Sandragesan den Baslern mit seinen Gewürzmischungen eine neue Welt der Düfte und Aromen näher gebracht.

Gewürze im Blut

Sein Ziel war London. Gelandet ist der gebürtige Malaysier Jeffrey Sandragesan vor 38 Jahren in Basel. Mit Curryfan und Saisonküche-Köchin Annina Ciocco zaubert er ein indisches Krevettencurry.

Curry ist weder ein Gewürz, noch ein Rezept, sondern eine gewichtige Lebensphilosophie. Zumindest in London. Dort ist Curry der Brückenbauer zwischen den Kulturen. «Let's go for a curry», sagen die Briten, was

in der multikulturellen Metropole kein Problem ist und soviel bedeutet wie: Die Fühler ausstrecken, sich auf Neues einlassen und dabei ein Curry (hier ein Eintopfergericht) mit Reis essen. Die Tandoori-Öfen boomten, die Auswahl an Curryhäusern

ist immens. Und wenn Jeffrey Sandragesan vor 38 Jahren nicht seinen Nachtzug nach London verpasst hätte, wäre er heute an der Themse wohl ein Gentleman mit Melone und Inhaber einiger Curryhäuser. Gut, ein Gentleman ist er

auch in Basel. Mit viel Charme, dafür ohne Schirm und Melone. Er, der per Autostopp von Indien nach Basel reiste, um einen Freund zu besuchen, ist in der Stadt am Rhein hängen geblieben. Freundschaft, Liebe, Leidenschaft, Heirat



und die Ausbildung zum Turnlehrer bestimmten Jeffreys erste Zeit in Basel. Nur das mit dem Turnlehrer war so eine Sache. Mit dem Wintersport hat er bis heute nichts am Hut. Statt also der Basler Jugend Lektionen im Skifahren und Schlittschuhlaufen zu erteilen, führte er die Basler in die Welt der Düfte und Aromen ein.

Vom Krämer zum Grossrat

«Basel braucht Gewürze», war seine lapidare Bemerkung zum Aromagehalt der lokalen Küche. Gesagt, getan. Seine Karriere startete er 1974 mit einem Stand auf dem Marktplatz. Mit seinen scharfen Gewürzmischungen machte er den Geschmacksnerven der Basler Beine. Denen gefielen Koriander, Kreuzkümmel, Kardamon und Co. und der Mensch Jeffrey sowieso. Und es war weit mehr als nur Sympathie, als sie ihn – als einer von ihnen – Jahre später in den Grossen Rat wählten, wo Jeffrey während drei Jahren für die Liberalen politisierte. Bis er keine Zeit mehr hatte.

Ein Unternehmer gibt Gas

Zurück zu den Gewürzen: Das Geschäft boomte. 1974 startete Jeffrey mit seinem legendären Steak-Gewürz-Stand und brachte damit die Heerscharen der Basler Herbstmesse auf den Geschmack. 1980 eröffnete er beim Bahnhof das erste indische Restaurant der Schweiz. Sechs Jahre später kam Jeffrey's Thai Restaurant hinzu, in dessen Küche er «Saisonküche»-Köchin Annina Ciocco herzlich empfängt. «Das (Mee en place) ist gemacht, die Würzmischung steht und die Krevetten sind geschält. Mehr als eine halbe Stunde

brauchen wir nichts», erklärt Jeffrey der verblüfften Köchin. Man spürt, Jeffrey Sandragesan ist nicht nur Gastronom, sondern auch ein Unternehmer, für den Zeit Geld ist.

Mit dem Sultan beim Lunch
Das Handeln liegt ihm im Blut. Und etwas Chili ist bestimmt auch dabei, so wie Jeffrey ständig in Bewegung ist. Etwa vier Monate im Jahr ist er in seinem Geburtsland Malaysia tätig, dessen wirtschaftliche Interessen er als Honorarkonsul in der Schweiz vertritt. «Manchmal treffe ich mich mit dem Staatsoberhaupt Sultan Mizan Zainal Abidin zum Lunch», bemerkt er so nebenbei und zeigt ein Bild der fürstlichen Runde. Mitten drin ein lächelnder Jeffrey Sandragesan.

In der Küche sind die Zutaten im Wok gelandet. Es zischt und duftet. Annina Ciocco gibt die Kokosmilch hinzu und lässt das Ganze zehn Minuten köcheln. So einfach kann kochen sein.

«Zeit zum Essen», hört man Jeffrey rufen. Er erntet staunende Blicke. «Ja, jetzt essen wir und reden miteinander», erklärt er. Wie war das jetzt mit «Zeit ist Geld»? Und obwohl er nichts Privates von sich lesen will, was man in Basel sowieso weiss – soviel sei hier verraten: Angeln ist seine grösste Leidenschaft und Fondue, aber auch Kalbsleber mit Rösti liebt er heiss. In den Winterferien verwöhnt er seine Familie mit Frühstück, Mittagessen, Afternoon tea und Nachtessen. Und zwischendurch geht er seinen Geschäften nach. Gut ist Jeffrey nicht Turnlehrer geblieben.

Text Martin Jenni, Bilder Lucas Peters

«Basel
braucht
Gewürze.»



A. Überzeugte Curryfans: Jeffrey Sandragesan, der mit Gewürzen gross geworden ist, kocht sich mit «Saisonküche»-Köchin Annina Ciocco in Welt des Curry ein.

B. Die Zutaten: Gewürze, so weit das Auge reicht. Mit von der Partie: Ingwer, Sternanis, Kardamomsamen, Curryblätter und Kreuzkümmel.

C. Die Schalen vorsichtig von den Riesenkrevetten entfernen.



D. Krevetten am Rücken leicht aufschneiden.

E. Sofern vorhanden, den fadenförmigen Darm entfernen.

F. Alle Zutaten bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen.



Indisches Krevettencurry

Für 4 Personen

- 1 grosse Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 50 g Ingwer
- 600 g Riesenkrevetten, roh, in der Schale
- 1 EL Bratbutter
- ¼ Zimtstange
- 4 Stemanis
- 6 Kardamomsamen*
- 10 Curryblätter, getrocknet*
- 4 TL Kreuzkümmel, gemahlen*
- 4 TL Koriander, gemahlen
- 4 TL Currypulver, mild
- 5 dl Kokosmilch
- Salz, Pfeffer

*Erhältlich in Asia Shops

1. Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer fein hacken. Von den Riesenkrevetten die Schalen ablösen. Krevetten am Rücken leicht aufschneiden und, sofern vorhanden, den fadenähnlichen Darm entfernen.

2. Bratbutter in einem Wok oder einer grossen Bratpfanne erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer beigeben und bei mittlerer Hitze anbraten. Zimtstange, Stemanis, Kardamom und Curryblätter beigeben. Krevetten, Kreuzkümmel, Koriander und Curry dazugeben und gut mischen. Mit Kokosmilch ablöschen und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Dazu passen Basmatireis und Pappadums, dünne chipsartige Fladen aus Linsenmehl.



Mehr Rezepte:
saisonküche
www.saison.ch

